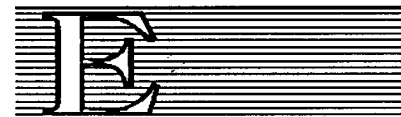


11384 68169



**NATIONS UNIES
COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'AFRIQUE**

Distr. : LIMITEE

**CEA/AGRIC/96/INF/3
25 Novembre 1996
FRANCAIS**

Réunion Ad-hoc du Groupe d'experts
sur l'accroissement de la production et
l'utilisation des ressources alimentaires
non conventionnelles comme sources
d'aliments en Afrique

2-4 décembre 1996
Addis-Abéba (Ethiopie)

CONTRIBUTION DE LA REPUBLIQUE DU CONGO

Dr. Dieudonné Ankara
Vétérinaire

1. CONTEXTE

Comme beaucoup de pays d'Afrique subsaharienne, le Congo est confronté avec acuité aux problèmes de l'auto-suffisance alimentaire, plus particulièrement depuis la dévaluation du francs CFA en janvier 1994.

Les statistiques recensées dans ce volet portent sur les produits pour lesquels le Congo a accusé une grande dépendance vis-à-vis de l'extérieur en 1992. Mais ces valeurs ont été doublées suite à la dévaluation.

-	Volaille 13295 tonnes valeur	3 810 391 000 C F A
-	Oeufs 11 372 238 tonnes valeur	827 260 000 C F A
-	Porcs 3818 tonnes, valeur	827 260 000 C F A
-	Ovins-Caprins 92 470 tonnes valeur	53 420 000 C F A
-	Produits piscicoles et halieutiques 67 000 tonnes, valeur	5 499 000 C F A
-	Bovins 24 000 tonnes, valeur	3 622 000 000 C F A

Congo dépend donc de l'extérieur pour couvrir la plus grande partie de ses besoins agro-alimentaires. Or, avec 342 000 km² dont 80% sont cultivables, il peut produire localement les aliments de première nécessité dont ses habitants ont le plus grand besoin pour faire face à la malnutrition protéino-énergétique qui constitue le grand fléau dans le pays.

Les pouvoirs publics congolais doivent donc relever un déficit majeur: fournir des produits alimentaires de qualité et en quantité suffisantes.

Il suffisait, en fait d'une bonne politique des mesures incitatives et d'un bon accompagnement sur le terrain pour créer une dynamique avec la population sans emploi ou à la recherche de créneaux porteur pour s'engager dans la production alimentaire. (source: Congo Prausag 7 septembre 1994).

2. JUSTIFICATION

Les ressources alimentaires non conventionnelles du Congo tout comme les produits agricoles les produits de cueillette, de la chasse, la pêche et de l'élevage font l'objet d'une grande consommation aussi bien dans le milieu rural qu'urbain.

Les principaux produits de cueillette sont:

- a) Gnetum (koko) cueilli presque dans la totalité des grandes forêts relativement dense, la cueillette se fait toute l'année.

Il existe deux sortes Gnetum:

- Le Gnetum africanum (luelu) espèce à petites feuilles et la plus répandue.
- Le Gnetum bycholizianum (Engel) espèce à grandes feuilles.

La consommation de ce produit est estimé à 2g/j/personne au Congo.

- b) Les champignons produits essentiellement saisonniers (période de cueillette juillet - octobre) sont largement consommés.

Plusieurs variétés sont identifiées, certaines poussent sur des arbres en décomposition et d'autres à même le sol dans les forêts ou les savanes. Les quelques espèces de champignons les plus consommées relèvent du groupe des basidiomycètes.

- c) Les fruits sont également nombreux, on cite entre autres les *Afromomum africanum* (toundou) période de cueillette presque toute l'année, la cueillette se fait dans la forêt ou dans la savane.

Il existe deux espèces d'*Afromomum Africanum*:

- le tsia (*la ganaria vulgaris*) période de cueillette intervient entre juillet-août;
- le bamu (fruit du longui) la période de cueillette septembre-octobre.

Ce sont les fruits de la forêt mais leurs arbres peuvent pousser dans les villages.

- d) Les légumes outre le GNETUM, les forêts congolaises renferment de nombreuses variétés de légumes qui font la subsistance des paysans. On citera parmi les légumes de cueillette le tina (*Discorée magenotii*), lenkaoua ou okanda (*asperge*), (*Ancistisphylum secundiflorum*) et le nsekeni (*Bosquea angolensis*), la cueillette se fait toute l'année.

- e) chenilles et termites, une gamme variée de chenilles et des termites composent les mets de la ménagerie congolaise particulièrement de la paysanne.

Il existe plusieurs espèces de chenilles consommables:

- avec piquants (*imbrasia ogemensis*, *imbrasia obscura pseudantbera discrepans*)
- sans piquants (*Attacidéa imbrasia epimetbea*, *imbrasia truncata*).

Mais les grands arbres les plus productifs de forêts congolaises sont ceux où les papillons viennent déposés milliers d'oeufs qui écloreont à la saison des pluies (mars-novembre-décembre). Les chenilles comestibles sont appréciées par toute la population. Il aurait moins 2 kg de chenilles récoltables par hectare de forêt (soit 200 kg par km²).

Les termites sont récoltées dans les régions du nord CONGO pendant les mois de juillet et août et la vente se fait de septembre à octobre.

Les sauterelles et les grillons viennent s'ajouter à toute cette multitude de produits de cueillette.

3. LES PRODUITS DE LA PECHE

On peut citer les crevettes, on les trouve en grande quantité dans les rivières de la région du Niari et dans l'océan atlantique à pointe-noire. La pêche de ce produit se pratique encore de façon traditionnelle. Le Congo importe des crevettes du Bénin et de l'Angola. Le petit tas de

crevettes est vendu a 500 CFA ou 1000 CFA. Ce produit est aussi beaucoup apprécié par les congolais.

Le Niveau de Consommation et la Situation de la Cueillette au Congo

En dehors du Gnetum qui a fait l'objet d'une enquête auprès des ménages on ne dispose pas de données sûres des quantités consommées ou collectées sur les produits de cueillette. Cependant on sait que les produits de cueillette sont largement consommés. C'est pourquoi la domestication de certaines espèces devient une nécessité urgentes si l'on tient a préserver toutes les espèces prisées. (Source Congo. Conseil National d'Agriculture, Novembre 1987).

4. ESPECES DE LA FAUNE SAUVAGE

Au Congo, certaines espèces de la faune sauvage tendent à disparaître sous la pression de l'homme et de certaines maladies. En 1993, un article paru dans le magazine SPORE du CTA n.46 d'août 1993 relatif à la promotion de l'élevage du petit gibier (dont celui de l'aulacode) permet de démarrer les actions de sensibilisation sur l'opportunité d'élever ce rongeur dont la chair se vend très cher dans le pays.

Car devenu rare a cause d'une maladie qui les élimine par centaine et provenant exclusivement de la chasse pour palier à cette situation, nous avons mis en place un programme de recherche sur l'aulacodiculture au Congo, l'action de sensibilisation, de vulgarisation de cet élevage se fait par le biais de l'association pour la promotion et le développement de l'aulacodiculture au Congo en sigle (A.PRO.D.AC.), par l'organisation des séminaires, des journées de réflexion, des émissions radio télévisées.

Le rat de Gambie est aussi consommé ainsi que l'escargot dans deux régions du Congo.

Elément du marché

Un sondage réalisé au l'année 1995, auprès de la population brazzavilloise à démontrer que l'aulacode est un animal à bon marché et beaucoup apprécié par les congolais. Actuellement, la population congolaise est à la recherche d'un fournisseur capable de leur apporter la viande d'aulacode ou des sujets sains pour commencer l'élevage.

Facteurs de la destruction des ressources alimentaires non conventionnelles

Au Congo, plusieurs facteurs concourent à la destruction des RANCs, parmi lesquels la présence de l'homme dans leur environnement. Les facteurs les plus récents sont: le déboisement, l'agriculture sur brûlis, les feux de brousse incontrôlés, la chasse, la pollution par l'utilisation anarchique des pesticides et enfin la dégradation des sols et les maladies qui attaquent la faune et la flore.

Les perspectives des ressources alimentaires non conventionnelles

Au Congo, pour sauvegarder l'environnement, plusieurs ONG et association tant nationales qu'internationales oeuvrent pour la protection de l'environnement. Malheureusement leur intervention reste timide.

En effet, pour conserver les Rancs une conscientisation effective de la population face à la destruction de ces espèces doit être faite. L'Etat doit veiller à l'application stricte des textes en vigueur. Pour pallier à cette destruction des Rancs sans cesse croissante quelques solutions s'imposent.

Il s'agit de:

- l'identification et l'inventoriage des Rancs consommables;
- promouvoir la recherche pour l'amélioration du rendement des RANCS;
- contribuer à l'amélioration des techniques de transformation et de conservation de RANCS;
- promouvoir la vulgarisation de RANCS;
- impliquer les pouvoirs publics et partenaires dans la réalisation des projets de Recherche et Développement.

CONCLUSION

Les produits traditionnellement connus à savoir les produits de la cueillette, de la chasse, du ramassage de la pêche et l'élevage ne posent pas de problèmes épineux, les circuits de commercialisation sont maîtrisés. En dépit de quelques difficultés relative à la défectuosité des routes et du manque de maîtrise de techniques de transformation et de conservation des aliments ne sont pas au point.